

Menüplan

vom 2. – 8. Juni 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag Schweinsvoessen mit Gemüse

Hartweizenhalbmond
Broccoli

Dienstag Florentiner-Schweinsbratwurst

mit Zwiebelsauce
Pommes frites
Glasierte Rüebli

Mittwoch Pouletbrust auf Pfeffersauce

Bratkartoffeln
Ofengemüse

Donnerstag Kalbsfleischvogel an Bratensauce

Kräuterpolenta
Grillierte Zucchetti

Freitag Salatteller

Zander – Chnusperli
Tartarsauce

Samstag Lasagne al forno

Sonntag Kalbsbraten an Calvadossauce

Kartoffelstock
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Spargelragout im Blätterteigpastetli

Marktgemüse

„Nasi Goreng“

Asiatisches Gemüse mit Sprossen
und Reis

Spaghetti mit Tofu-Gemüsesauce

Parmesanchips

Spargelteller

Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln

Salatteller

Quornschnitzel
Tartarsauce

Gemüseschnitzel an Currysauce

Kräuterauflauf
Marktgemüse

Nudelnest mit Spargeln und Morcheln

an Rahmsauce

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Salatteller

mit Pouletsteakli oder veganen Nuggets,
Currysauce, Pommes Frites

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Rindsbouillon mit Backerbsen**

Mittwoch: **Fenchelcrèmesuppe**

Donnerstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**

Freitag: **Rüeblicrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Croutons**

Dessert

Mittwoch: **Erdbeercreme**

Freitag: **Kokosmakrönli**

Sonntag: **Himbeer-Joghurtorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 2. – 8. Juni 2025

Znacht

Montag	Schinkengipfeli Salatteller
Dienstag	Fotzelschnitte mit Zimt und Zucker Apfelmus
Mittwoch	Thonsalat reichhaltig garniert Brot
Donnerstag	Wienerli mit Kartoffelsalat
Freitag	Apfelküchlein Zimt und Zucker Vanillesauce
Samstag	Bauernteller garniert Sauerteigbrot
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Spargeln mit Rohschinken
und Bärlauch-Mayonnaise

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli
Rührei mit Toast
Früchtewähe
Café complet
Wurstsalat
Käseteller mit Gschwellti

Produkte und Lieferanten

Wir bevorzugen frische, saisonale Produkte aus der Region. Zu unseren Lieferanten gehören:

Apfelsaft: Hochstamm Seetal

Bier: Baarer Bier

Brände: Fam. Speck, Oberwil b. Zug

Brot: Bäckerei Nussbaumer, Baar

Eier, Milch: Iten Letzi, Zug

Fisch: nur Fisch aus der Schweiz

Fleisch: Metzgerei Rogenmoser, Baar

Gemüse und Obst: Bauernbetriebe aus der Region (nach Verfügbarkeit)

Käse, Milchprodukte: Käse Dubach, Zug

Mehl: Biohof Mittelmatt, Zugerberg

Weine: Auswahl an Schweizer Weinen

Weitere Getränke: Bösch Getränke, Zug

Kioskartikel und Getränke

Alle Kioskartikel, die wir anbieten, werden in der Schweiz produziert. Dasselbe gilt für das Mineralwasser und die Süssgetränke.